43e Année. — Tome LXXXIV N° 2170 Paris, 30 Janvier 1936

REVUE DE VITICULTURE

LES VINS DE CAFE

Définition

On a pris l'habitude de désigner sous ce nom des vins le plus souvent assez colorés pour être qualifiés rouges, d'un degré alcoolique généralement supérieur à 10, et présentant à la dégustation les caractéristiques de vins ayant peu ou pas cuvé.

Ils sont en effet, en général, souples, dénués d'astringence, très agréables, bouquetés, mais quelquefois un peu maigres. Ils se rapprochent par certains caractères des vins du Beaujolais. Comme eux, ils sont consommables en dehors des repas, au café, d'où leur nom.

Ce genre de vins est produit actuellement en assez faible quantité et ne fait pas encore l'objet de transactions importantes, d'après une haute personnalité du commerce des vins. Mais comme il est aujourd'hui très demandé par le commerce et lancé par une habile propagande, il est probable que sa production va augmenter. Nous avons donc jugé opportun d'attirer l'attention des experts sur la production et la consommation de ces vins *dits « de café »*.

Aire de production

Nous ne saurions mieux faire que de reproduire, en ce qui concerne la zone dans laquelle ces vins sont obtenus, la définition de notre distingué collègue M. Hugues (1).

« L'aire de production du vin de café est restreinte. Elle s'étend sur quelques communes seulement du Gard et de l'Hérault, voisines du petit fleuve côtier « Le Vidourle », et sur quelques points des Costières du Gard. Vauvert, Quissac et Sommières dans le Gard, — et Lunel dans l'Hérault, — constituent les principaux centres de cette production. On utilise plus particulièrement les raisins des vignes situées en coteaux. »

Signalons toutefois qu'étant donné, comme nous disions plus haut, la demande dont ces vins sont l'objet (2), cette zone tend à s'étendre déjà notablement, et de nouveaux foyers de production se créent un peu partout.

Production

1° *Cépages.* — Ce qui distingue ces vins des vins rosés, paillés ou de 24 heures, déjà connus, c'est qu'on s'adresse pour leur préparation à des cépages à bois dur (Alicantes ou Grenaches, Carignans) avec lesquels on obtenait généralement jadis les vins de hauts degrés et de riche coloration des Costières.

2° *Vinification.* — La vendange est encuvée et sulfitée comme d'habitude, à des doses moyennes oscillant autour de 10 gr. d'anhydride sulfureux. Le moût après un contact plus ou moins prolongé (18 à 24 h.), quelquefois même

sans aucun cuvage, est soutiré par « saignée », c'est-à-dire que tout le jus qui s'écoule normalement de la cuve est tiré, et envoyé dans un autre récipient dans lequel il fermentera ou achèvera de fermenter.

On peut penser que cette fermentation s'opère là moins tumultueusement que dans les cuves au contact de la vendange entière, avec une élévation de température moindre, et qu'ainsi les pertes de bouquet (il s'agit de cépages assez distingués) sont considérablement réduites.

A la demande d'un groupe de producteurs de ces vins, nous avons procédé à l'analyse d'une demi-douzaine d'échantillons de vins de café [1]. convenablement prélevés et d'origines indiscutables.

Voici ces analyses :

SIGNALEMENT DES ÉCHANTILLONS :	N° 1	2	3	4	5	6
Densité à 15°	992,4	993,9	993,3	994,3	994,6	993,0
Alcool par ébullioscopie	13°0	12°1	11°7	11°5	11°4	11°0
Alcool par distillation (méth. offic.)	13°0	11°9	11°6	11°3	11°3	10°7
Alcool en poids	104	97,8	93,6	92,0	91,2	88,0
Extrait sec à 100°	19,8	20,3	17,2	20,7	21,0	17,0
Cendres	2,10	1,98	1,65	2,24	2,05	2,18
Alcalinité des cendres en carbonate de potasse	1,10	1,38	1,41	1,27	1,24	1,13
Alcalinité des cendres en bitartrate de potasse	3,08	3,76	3,85	3,47	3,38	3,10
Acidité sulfurique totale (méth. offic.)	4,1	5,1	4,6	4,5	4,5	4,0
Acidité sulfurique fixe (méth. offic.)	3,80	4,64	4,26	4,14	4,06	3,56
Acidité sulfurique volatile (méth. offic.)	0,30	0,36	0,34	0,36	0,44	0,44
Acide tartrique total en bitartrate	3,02	3,8	3,61	3,60	3,26	3,09
Potasse totale en bitartrate	2,72	2,91	3,10	2,98	2.90	2,84
Sucre	Moins de 2 grammes			Moins de 2 grammes		
Tanin (méthode Astruc-Castel)	0,65	0,91	0,68	0,52	0,74	0,96
Sulfate de potasse	Moins de 1 gramme			Moins de 1 gramme		
Déviation polarimétrique	0	0	0	0	0	0
Somme alcool + acidité fixe	16,80	16,54	15,86	15,44	15,36	14,26
Rapport alcool - extrait	5,3	4,7	4,8	4,4	4,3	5,0

Dégustations :

N° 1. — Jolie coloration foncée, limpide, arôme vineux agréable, légèrement gazeux, très bon.

N° 2. — Coloration foncée, limpide, gazeux, moyen.

N° 3. — Assez foncé, limpide, bon, mais un peu rude, probablement trop de bois durs.

N° 4. — Joli, assez bon, mais assez grossier.

N° 5. — Coloration un peu faible, limpide, assez bon et agréable, mais un peu grossier.

N° 6. — Jolie coloration pour sa catégorie, limpide, agréablement fruité et parfumé, souple, bon, réussi.

(1) Nous désirons remercier ici MM. Ode, Président de l'Office agricole du Gard; Floutier, Propriétaire, et Grégoire, Courtier, qui nous ont facilité cette étude.

Nous avons pris pour l'extrait sec à 100°, dont les chiffres sont quelquefois sujets à des variations que les experts connaissent bien, la moyenne de trois dosages.

Le degré alcoolique a été déterminé par la méthode officielle (distillation) et par ébullioscopie.

Les autres dosages ont été effectués d'après les méthodes officielles.

Comme on le voit, ces vins sont très sains, avec des acidités volatiles peu élevées malgré leur richesse en alcool (cet état de santé est confirmé par l'examen microscopique).

Les acidités fixes sont suffisantes, assez fortes même, ce qui laisse supposer que l'acidité de ces vins a été surveillée et corrigée à la cuve, comme il se devait.

La teneur en matières minérales, peu sujette à variations comme l'on sait, doit être considérée comme normale, ainsi que la richesse en potasse.

Il y a lieu de remarquer l'absence de sucre, ce qui confirme que les fermentations se sont bien achevées en l'absence de marc.

Mais ce qui frappe évidemment le plus dans ces analyses, c'est la faiblesse de l'extrait sec, avec sa conséquence : l'élévation du rapport alcool-extrait. Presque tous ces vins en effet ont un rapport alcool-extrait supérieur au maximum fixé pour les vins rouges.

Or il convient d'insister ici sur ce caractère particulier, car, vu leur coloration foncée, il est difficile, même pour un expert très averti, de ne pas considérer a priori les vins de café comme des vins rouges.

Déjà Roos avait en 1909 (5) attiré l'attention sur les vins ayant peu cuvé. Il s'exprimait ainsi :

« Les vins appelés dans le Midi vins d'une nuit ou vins de 24 h. sont le plus souvent assez colorés pour être qualifiés de vins rouges. Ils sont plus fins, plus bouquetés, mais moins charnus que les vins rouges normaux des mêmes cépages, et ce sont ces qualités qui leur valent la faveur de la consommation.

« Il n'existe, comme base d'appréciations pour les chimistes, officiels ou autres, que les limites applicables aux vins rouges, et d'autres limites applicables aux vins blancs.

« Le rapport limite des vins rouges n'est pas applicable logiquement aux vins, bien qu'ils soient rouges, dont l'élaboration résulte de l'application de la méthode de vinification en blanc. »

Dans une autre étude (6), Roos écrivait encore :

« Il est difficile de définir le vin rosé, gris ou paillé. Portes et Ruissen, Robinet, Martinand, Pacottet et moi-même n'en avons rien dit dans nos traités spéciaux.

Les autres auteurs ne font guère que les mentionner.

Que les vins rosés soient produits par l'une quelconque des techniques exposées, ils n'en sont pas moins du vin au sens légal du mot, mais par leur couleur ce ne sont pas des vins blancs. Par leur goût et leur composition, ce ne sont pas des vins rouges. Comment doit-on dès lors interpréter les résultats d'une analyse ? »

L'auteur enfin conseille d'agir avec beaucoup de prudence « et de s'inspirer des excellentes recommandations contenues dans le rapport de M. Astruc au Congrès de Montpellier 1911 » (7).

« Il peut arriver, ajoute-t-il, qu'on rencontre des vins assez colorés pour être envisagés comme vins rouges, qui seront souvent supposés vinés si on leur applique la limite de 4,50 du Comité consultatif des Arts et Manufactures. »

Roos évalue au poids moyen de 6 gr. par litre les matériaux solubles apportés dans le liquide au cours de la fermentation. (D'après les analyses de M. Hugues, dans le travail que nous avons déjà cité, ce chiffre serait un peu élevé).

Cette opinion était appuyée par l'expérience suivante : Roos avait préparé une série de vins ne se distinguant les uns des autres que par la durée du cuvage, et il avait obtenu ainsi des vins dont le rapport alcool-extrait variait de la normale des vins blancs à celle des vins rouges, et qui étaient cependant tous nettement rouges.

Des expériences de l'un de nous publiées dans la *Revue de Viticulture* (8), il ressortait encore nettement que les vins rosés, paillés peu cuvés, pouvaient se confondre avec des vins rouges vinés.

Il est bien exact, en effet, qu'en général les vins rosés ou de 24 h. n'échappent à l'accusation de sucrage ou de vinage, ainsi que le fait remarquer M. Ventre (9), que si on leur aplique comme il est d'usage, la tolérance accordée par l'application du rapport alcool-extrait des vins blancs. Nous ferons observer ici que cette tolérance, qui est appliquée généralement aux vins rosés ou peu cuvés, avait été demandée au Congrès de Montpellier à la suite du rapport de l'un de nous. Le Congrès avait en effet émis le vœu suivant :

« Le Congrès viticole de Montpellier,

« En raison des faits signalés dans la communication de M. Astruc sur le rapport alcool-extrait des vins et la répression du vinage ;

« Estimant que les limites édictées pour ce rapport par le décret du 19 avril 1898 ne sont plus tout-à-fait en harmonie avec les exigences de la consommation et de la vinification actuelles, et que leur interprétation trop absolue peut avoir de graves inconvénients pour de très honnêtes producteurs ;

« Emet le vœu que ce décret soit revisé dans un sens plus large, et soit complété pour les cas des vins vieux, *rosés*, *peu cuvés*, etc... tout en y maintenant nettement exprimé le même esprit de prudente réserve quant aux écarts possibles de la nature. »

Notre éminent collègue M. Filaudeau en 1909 (10) concluait lui aussi, après de nombreuses analyses de vins de provenances diverses, que le plus grand nombre des vins gris et rosés résultant d'une vinification normale et bien conduite se rapprochent beaucoup plus des vins blancs que des vins rosés, et que l'expert appelé à examiner ces vins devra adopter à leur égard les mêmes règles que pour les vins blancs.

M. Ventre (11), déjà cité, n'hésite pas à écrire que sur un nombre considérable de vins rosés examinés au laboratoire de l'Ecole nationale d'Agriculture

de Montpellier, il a pu déterminer qu'environ 22 % des échantillons présentaient les caractéristiques des vins vinés.

Laborde (12), après un grand nombre d'analyses d'échantillons (vins du Gard fournis par l'un de nous), proposait de compléter l'analyse de ces vins par l'étude des matières tannoïdes. Il observait lui aussi que, d'une manière générale, le rapport alcool-extrait s'élève au-dessus de 4,5 pour un certain nombre de vins rosés ou de vins de 24 h. Il indiquait également que, pour les vins rouges ayant cuvé normalement, le poids des matières tannoïdes totales déterminées par sa méthode s'abaissait rarement au-dessous de 3 gr. et pouvait atteindre quelquefois plus de 6 grammes.

Comme conclusions, il indiquait que la quantité totale de matières tannoïdes est inférieure à 1 gr. par litre pour les vins rosés de moût seul, mais peut atteindre 2 gr. pour les vins de 24 h. tandis que dans les vins rouges cuvés normalement elle dépasse de beaucoup ce chiffre.

Nous avons dosé dans les vins de café le tanin par notre méthode, et pour le moment nous ne tirerons aucune conclusion de ces chiffres, nous réservant de suivre la voie indiquée par Laborde en dosant comparativement le tanin dans les moûts ayant servi à la préparation des vins de 24 heures, dans ces vins eux-mêmes, et dans les vins de même provenance ayant cuvé normalement. Peut-être nous sera-t-il possible de fournir ainsi bientôt aux experts un précieux moyen de distinguer les vins vinés ou sucrés des vins préparés conformément aux lois et décrets en vigueur.

On voit combien devient délicat le rôle des laboratoires de triage, et celui des experts, à qui l'on soumet des vins d'une coloration plus ou moins intense, mais toujours nettement supérieure à celle des vins rosés, et dans lesquels ils constatent un notable déficit d'extrait sec.

Nous nous permettons de leur suggérer, lorsqu'ils rencontreront des cas semblables, de penser qu'il s'agit peut-être là de vins de café, avant de conclure à vinage ou chaptalisation.

Les producteurs afin d'éviter éventuellement cette accusation auront du reste intérêt lors de leur déclaration de récolte à déclarer les vins ainsi obtenus comme vins de 24 heures, l'Administration des Contributions indirectes faisant entrer ce genre de vins dans la catégorie des vins rosés.

H. Astruc et A. Castel.

BIBLIOGRAPHIE ET NOTES

(1) *Progrès agricole* du 24 février 1935, p. 181.
(2) Voir à ce sujet la note de M. Floutier, *Progrès agricole*, 24-2-35, page 176.
(3) Avec ou sans levurage.
(4) Il nous a été impossible d'obtenir un plus grand nombre d'échantillons vu l'époque déjà avancée à laquelle cette demande nous a été faite, la plus grande partie de ces vins ayant été livrée déjà au commerce.
(5) *Progrès agricole*, 1909, 1er semestre, p. 353.
(6) *Revue de Viticulture*, 1912, tome II, p. 125.
(7) Voir plus loin.
(8) *Revue de Viticulture*, 1910, tome II, p. 119.
(9) Traité d'Œnologie, t. I, p. 377.
(10) *Annales des falsifications*, 1909, p. 463.
(11) Traité d'Œnologie.
(12) *Revue de Viticulture*, janvier et juin 1911.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Les tarifs de transport des vins (Léon Castel). — Conférences d'Economie rurale à l'Institut national agronomique. — Blocage et Distillation, Arrachage : Circulaire officielle de la Direction générale des Contributions indirectes du 23 décembre 1935 (de Boisanger, Dubois) (*suite*).

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Notre région continue à être gratifiée d'une température d'hiver idéale pour les personnes ; mais pas assez froide pour les arbres et arbustes dont la sève se met en mouvement prématurément.

La vigne, qu'on taille en ce moment, commence à pleurer ; les sarments qui sont encore sur les ceps ont leurs bourgeons de l'extrémité gonflés comme des petits pois. Les amandiers commencent à être en fleurs sur les coteaux des bords de la Méditerranée.

Si comme cela se produit fréquemment, de fortes gelées ou de la neige surviennent dans le cours de ce mois ou commencement de mars, des accidents se produiront certainement : refoulement de la sève, grillage de bourgeons développés prématurément ou empêchement de la fécondation des fleurs.

Il est toujours préférable pour la viticulture et l'arboriculture en général, que les gros froids se produisent au début de l'hiver qu'à la fin.

Les pluies n'ont plus été fréquentes à partir du 15 janvier, ce qui a permis de poursuivre les travaux dans le vignoble, avec activité. La taille touche à sa fin, les labours se font régulièrement et les déchaussages ont commencé ; ce qui permettra d'enlever les racines développées au-dessus de la soudure du greffage ou au point de soudure, sur le greffon de vignes greffées l'année dernière ou même depuis quelque temps.

Ne pas craindre d'arracher les pieds où l'on constate une mauvaise soudure. On risquerait de conserver des souches malingres qui ne produiraient jamais une récolte moyenne et devraient être arrachées plus tard.

Les déchaussages ne doivent pas se négliger, même si l'on n'a pas l'intention de fumer. C'est une façon de culture très utile pour aérer le pied des ceps, nitrifier la terre remuée et soulevée, détruire pas mal de vers et de larves d'insectes de toutes sortes, surtout lorsque de fortes gelées blanches se produisent le matin, au moment où l'on déchausse.

Il faut se hâter d'employer tous les engrais et fumiers à composition variable, si l'on veut qu'ils produisent leur maximum d'effet. Ce n'est pas le moment de faire des dépenses inutiles ou de s'exposer à perdre une partie de l'argent qu'on emploie aux frais de l'exploitation.

Les nitrates employés seuls peuvent se répandre jusqu'à fin avril ; mais pour tous les autres éléments nutritifs, le mois de février ne doit pas être dépassé.

Il faut penser aux greffages sur place et laisser sur les ceps d'un certain nombre d'années, bien constitués, quelques sarments fructifères qui fourniront les greffons des cépages qu'on veut reproduire. Ces sarments ne seront taillés que quelques jours avant le greffage et avant le départ de la végétation. On les conservera pendant quelques jours, avec la base dans dix à vingt centimètres d'eau. La partie qui aura été immergée devra être rejetée, lorsqu'on débitera les greffons.

Les sarments destinés à fournir les greffons ne devront pas être conservés avec l'extrémité de la base dans l'eau, plus de quinze jours.

Les sarments détachés des ceps trop à l'avance doivent être conservés allongés dans le sable légèrement humide. Les laver au moment de débiter les greffons, pour que le sable ne détériore pas le tranchant du greffoir.

Le choix et la conservation des greffons influent beaucoup sur la constitution d'un vignoble régulier et productif.

La grande humidité du sol et la température douce favorisent cet hiver le développement de spores cryptogamiques, ainsi que l'éclosion de larves de nombreux insectes. Aussi recommandons-nous plus que jamais les traitements, avant le départ de la végétation, avec les produits anticryptogamiques permanganate agricole, chaux et cuivre. Ou permanganate et chaux seulement. Ainsi que les

insecticides arsenicaux qu'on trouve dans les maisons sérieuses et connues, sous différentes formes.

Pour les engrais, comme pour les produits insecticides ou anticryptogamiques, nous recommandons aux viticulteurs de ne s'adresser qu'à des maisons importantes et connues par leur sérieux, si l'on ne veut pas avoir des ennuis, ou dépenser son argent en pure perte, par l'emploi de produits défectueux ou fraudés.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Nos marchés vinicoles ne se relèvent pas, comme nous l'aurions cru, après le décret du 21 décembre dernier concernant l'application de l'article 8 des premiers décrets.

Le commerce manque de confiance dans l'application du statut viticole et vinicole qui d'ailleurs est modifié à tout instant, suivant la puissance des parlementaires qui représentent certaines régions.

Les dérogations jouent un trop grand rôle et les modifications aux lois se multiplient trop souvent.

Ainsi, au moment où un grand nombre de viticulteurs du Midi ont fait leur déclaration d'arrachage, on proroge d'un an le délai de déclaration, ce qui jette le trouble un peu partout.

De plus, alors qu'on veut faire disparaître 19 millions d'hectolitres de vin par distillation, on abaisse le minimum de degré de vin marchand, dans certaines régions.

Nous disons que tout cela n'est pas sérieux et qu'on se moque des viticulteurs des régions essentiellement viticoles. Car dans ces régions où la culture intensive n'est pas pratiquée et où l'on vendange aux époques normales, le vin a titré cette année au moins 9°.

Puisqu'il faut qu'une grande quantité de vin aille à la distillerie pour décongestionner le marché, qu'on se débarrasse des vins défectueux et de ceux qui n'arrivent pas au degré minimum fixé par la loi.

Il y a encore trop de propriétaires viticulteurs qui font de la culture intensive avec vignes sur fil de fer et arrosages dans une partie de leur vignoble et pratiquent un coupage avec la récolte de leurs plantations sur terrains rocailleux ou de coteaux pour obtenir un vin titrant au-dessus du minimum exigé.

La question de l'arrachage est très discutée et fort embrouillée.

Le blocage est supporté par un petit nombre de viticulteurs à cause des fraudes qui se sont produites jusqu'à aujourd'hui dans les modalités des déclarations de récoltes.

Dans beaucoup de familles où la récolte dépassait 200 hectolitres, on faisait plusieurs déclarations : au nom du mari, de la femme, des enfants.

On semble cette année vouloir procéder à des enquêtes, pour faire disparaître ces multiples déclarations. On s'y prend un peu tard.

Si l'on était parti de 50 ou 100 hectos de base, toutes ces fraudes ne se seraient pas produites ; mais on a confié la direction de la défense de la viticulture à un pharmacien de 2e classe, politicien de profession, ennemi de la propriété individuelle, étatiste à outrance qui fait, depuis que les divers ministres de l'Agriculture ont eu le tort de l'écouter aveuglément, du socialisme marxiste en viticulture et qui a créé des associations de petits viticulteurs uniquement pour diviser... et régner. — E. F.

Les tarifs de transport des vins. — M. Léon Castel, député de l'Aude, a présenté sur la question des transports de vin le rapport ci-dessous :

A la suite de l'augmentation du droit de circulation sur les boissons hygiéniques, de 5 fr. par hectolitre sur les vins, et de 2 fr. 50 sur les cidres, inscrite dans la loi du 24 décembre 1934, le Gouvernement exigea des Compagnies de chemins de fer une réduction à peu près équivalente des tarifs de transport.

Une réduction de 33 pour 100 avec effet à partir du 1er janvier jusqu'au 31 mars 1935, fut imposée par décret sur le tarif de transports P.V. 6-106, et de 25 pour 100 du 1er avril au 30 juin 1935 avec extension du chapitre 17 dudit P.V. 6-106 à toutes les régions.

Au 1er avril 1935, cette réduction fut abaissée à 25 pour 100 jusqu'au 30 juin 1935. Malgré la vive résistance des Compagnies de chemins de fer, cette réduc-

tion fut maintenue du 1er juillet au 30 septembre et du 1er octobre au 31 décembre 1935 par le Gouvernement, malgré l'avis défavorable du Conseil supérieur des Chemins de fer, sur les instances du Commerce des vins, des Associations viticoles et de la Commission des boissons.

Depuis quelque temps, une habile campagne de presse est menée, à l'instigation des Compagnies, tendant à établir que la réduction des tarifs de transports des vins à grande distance creuse un déficit supplémentaire de 100 millions dans le fonds commun des réseaux, sans aucun profit pour le consommateur.

Au cours de la polémique qui s'est engagée à l'occasion de cette campagne de presse, les représentants du commerce des vins ont facilement établi que les intermédiaires n'avaient aucunement bénéficié de cette réduction, contrairement à l'assertion émise par la *Chronique des Transports*, moniteur officiel des Compagnies, puisque la moyenne de l'écart des prix entre la production et la consommation, qui était de 103 francs en décembre 1934, était tombée à 85 francs en août, soit 18 francs d'écart en moins de 9 mois.

A la réalité, c'est donc bien le consommateur qui bénéficie de la réduction des tarifs des transports, puisque l'augmentation du droit de circulation de 5 francs par hectolitre de vin n'a aucune répercussion sur les prix de vente au détail, étant compensée par la diminution résultant de la réduction temporaire.

Quant au déficit supplémentaire de 100 millions dans le fonds commun, les raisons résultant, selon les Compagnies, de cette réduction, il serait intéressant de rechercher s'il est seulement dû à cette réduction, et si la production abondante de l'Algérie, des départements du Centre et de tous ceux situés au nord de la Loire, n'a pas influé sur les expéditions des vins du Midi et du Sud-Ouest, dont les stocks en vins vieux sont bien supérieurs en ce moment à la normale.

Il serait aussi utile de rechercher ce qui se serait produit si cette réduction n'avait pas été décrétée et si la concurrence des transports de vin par route qui occupent une si large place, n'aurait pas été plus forte pour les grandes distances.

Quoi qu'il en soit, cette réduction avait été imposée pour pallier l'effet de l'augmentation du droit de circulation pour les vins des régions les plus éloignées des centres de consommation et, par suite, exposés plus que les autres aux méfaits de la mévente.

Les conditions qui avaient nécessité cette mesure se sont-elles modifiées de façon qu'elle puisse être supprimée ou, au contraire, se sont-elles aggravées de telle façon qu'on doive en demander l'extension ?

Il suffit d'envisager les divers éléments de la production française et algérienne en 1935, dont les chiffres commencent à être publiés, pour être convaincu que la réduction temporaire de 25 pour 100 des tarifs de transports doit devenir définitive et être élevée au moins à 33 pour 100, comme l'an dernier, durant le premier trimestre.

La récolte de l'Algérie est inférieure de 2 millions d'hectolitres à celle de 1934. La récolte métropolitaine sera aussi inférieure d'au moins 10 millons, les régions déficitaires étant celles du Centre et des bords de la Loire.

Par contre, le stock à la propriété sera, en France, le double de celui de 1934 : huit millions d'hectolitres au lieu de quatre, et les ressources des départements méditerranéens seront aussi bien supérieures : plus de 40 millions d'hectolitres pour les six départements gros producteurs baignés par la Méditerranée.

Certains départements du Sud-Ouest, éloignés eux aussi des centres de consommation, accusent une récolte abondante nettement supérieure à celle de l'an dernier, notamment le Gers, le Tarn, la Haute-Garonne, etc...

Les cours des vins ne justifient guère non plus la suppression de la réduction des transports. Les prix de début n'ont guère dépassé 4 francs le degré. Si, en ce moment, une amélioration est constatée, grâce aux effets de l'article 8 du décret du 31 juillet 1935, il faut reconnaître que du fait des quantités importantes de vin qui vont être soumises à la distillation obligatoire, la grande et moyenne propriétés risquent encore cette année de retirer de leur vin un prix moyen inférieur à 5 francs le degré.

Or, ce prix de 5 francs le degré, non seulement est bien inférieur au prix de revient, mais conduit la viticulture à la ruine totale.

Il faut donc stimuler la consommation par tous les moyens pour la développer et assurer l'écoulement de la récolte qui, cette année-ci, a été encore très abondante et bien supérieure aux divers besoins.

Le maintien de la réduction des tarifs de transport s'impose donc, et puisque le Midi de la France dispose de 6 à 7 millions d'hectolitres de plus que l'an dernier, cette réduction doit être portée de 25 à 33 pour 100, pour faciliter les expéditions sur les longues distances de 7 ou 800 kilomètres et au-dessus.

Nous croyons que la question des tarifs de transport devrait être examinée dans son ensemble afin de faire disparaître les anomalies qui sont choquantes par leur excessivité.

Le retour des fûts vides est soumis à des tarifs quasi prohibitifs. Dans la plupart des cas, les destinataires ont plus d'intérêt à détruire les fûts qu'à les retourner aux expéditeurs, puisqu'il faut payer pour ce retour de 6 à 18 francs, par hectolitre. De même pour le retour des wagons-réservoirs vides dont le coefficient par rapport aux tarifs d'avant-guerre varie de 13 à 16.

Les frais accessoires, notamment ceux de stationnement et de chômage, sont également excessifs et devraient être réduits de moitié au moins.

Les expéditions de vins en bouteilles sont aussi trop onéreuses. Les vins de cru ne pourront s'écouler facilement en France qu'autant que le prix de transport par caisses sera fait dans des conditions très raisonnables.

Il en est de même pour les caissettes de raisins de table dont la consommation doit être considérablement développée dans notre pays, où les tarifs de transport ne devraient pas favoriser, comme ils le font encore à l'heure actuelle, l'importation des raisins de table étrangers.

Enfin, votre Commission des boissons a le devoir de s'élever contre les subterfuges employés par la Compagnie du Nord à propos de l'application d'une taxe sur les vins d'importation chargés sur les voies de port, en les faisant charger sur les voies de gare.

Le texte devrait viser tous les vins d'importation, chargés ou pompés, soit sur les voies de quai, soit sur les voies de gare, d'un port quelconque de la Manche, de la mer du Nord, de l'Océan Atlantique ou de la Méditerranée.

Conclusions

Nous demandons à la Commission des boissons de vouloir bien insister auprès de M. le ministre des Travaux publics afin que :

1. La réduction temporaire de 25 p. 100 imposée par le Gouvernement du 1er avril au 31 décembre 1935 pour le transport des vins et des cidres à longue distance P.V. 6-106 soit élevée à 33 p. 100 comme durant le premier trimestre de l'année 1935 et devienne définitive. Cette mesure compensatrice de l'augmentation du droit de circulation sur les vins s'impose cette année avec d'autant plus de nécessité que ce sont les départements les plus éloignés des centres de consommation qui ont produit le plus de vin ;

2. Que soient réalisés :

a) L'abaissement des tarifs du retour des fûts vides ainsi que celui des frais accessoires ;

b) La révision des tarifs pour l'expédition de vins en bouteilles par caisses, ainsi que ceux des raisins de table ;

c) La modification du texte de la taxe sur les vins d'importation chargés ou pompés, soit sur les voies de quai, soit sur les voies de gare des divers ports de mer français (1).

Conférences d'Economie rurale à l'Institut national agronomique. — Depuis cinq ans, la Direction de l'Institut national agronomique et l'Association amicale des anciens élèves de cette Ecole organisent des conférences qui ont lieu dans le grand amphithéâtre Risler, à l'Institut national agronomique, 16, rue Claude-Bernard, à Paris (5e), tous les mercredis à 21 heures.

(1) Nous donnerons, dans un prochain numéro, les arguments des réseaux à la suite de la décision (que nous avons fait connaître) de M. le Ministre des Travaux publics de proroger de six mois la réduction de 25 p. 100 du tarif applicable aux vins. — (N.D.L.R.)

En 1936, le sujet général traité sera la *Propriété rurale.*

Le mercredi 12 février, sous la présidence de M. le ministre de l'Agriculture, M. Pierre de Monicault, ingénieur agronome, président de l'Académie d'Agriculture, exposera l'ensemble du sujet.

Le 19 février 1936, sous la présidence de M. Lucien Romier, M. Pierre Caziot, ingénieur agronome, parlera de la Propriété rurale en France.

Le 26 février, M. Roger Picard, professeur à la Faculté de Droit de Paris, présentera l'Evolution au XXe siècle de la grande propriété rurale en Europe, sous la présidence de M. Aimé Berthod, ancien ministre.

Le 4 mars 1936, sous la présidence de M. Le Beau, gouverneur général de l'Algérie, M. Berthault, commissaire du Crédit Foncier de France près le Crédit Foncier d'Algérie, exposera les questions complexes concernant la Propriété rurale en Afrique du Nord.

Enfin, le 11 mars 1936, sous la présidence de M. le marquis de Voguë, M. Fudakowski, président de l'Union générale des Associations agricoles de Pologne et de la Société Centrale d'Agriculture, traitera de La petite propriété rurale en Europe et des réformes agraires.

Nous rappelons que les conférences des années précédentes ont été publiées en volumes.

1933. — *L'Agriculture dans l'évolution de la crise mondiale.*
1934. — *La France d'outre-mer et l'Agriculture.*
1935. — *L'Economie dirigée et l'Agriculture.*

On peut se procurer les cartes d'invitation, soit à l'*Institut national agronomique*, 16, rue Claude-Bernard, à Paris (5e), soit au siège de l'*Association amicale des anciens élèves de l'Institut national agronomique*, 5, quai Voltaire, à Paris (7e).

Circulaire officielle de la Direction Générale des Contributions Indirectes.

Note de service N° 631 du 23 décembre 1935 (*suite*)

VITICULTURE. — Blocage et distillation obligatoire d'une fraction de la récolte de 1935. — Transfert de blocage. — Echelonnement des sorties de la propriété. — Dispenses partielles de blocage et de distillation. — Décompte et payement des indemnités d'arrachage de vignes. — Contrôle des déclarations de récolte. — Indivisions successorales.

— Quantité bloquée :

2.856 hectol. + 571 hectol. 20 + 410 hectolitres 40 = 3.837 hectolitres 60.

d. *Une exploitation a produit* 5.400 *hectolitres de vin, à raison de* 60 *hectolitres à l'hectare ; à la suite de nouvelles plantations, sa superficie productive est passée de* 70 *hectares, en* 1928, *à* 90 *hectares en* 1935. *Une quantité de* 4.500 *hectolitres de moûts a été utilisée à la fabrication de mistelles.*

Les trois éléments du blocage trouvent leur application. Mais, au regard du premier élément, la production globale doit être atténuée de 4.500 hectolitres et ramenée à 900 hectolitres.

1er élément :

$$\frac{900 \times 22}{100} = 198 \text{ hectolitres}$$

2e élément :

$$\frac{198 \times 10}{100} + 19 \text{ hectol. } 80$$

Les nouvelles plantations couvrent 20 hectares (90—70) et leur production est évaluée à

$$\frac{5.400 \times 20}{90} = 1.200 \text{ hectolitres.}$$

Comme cette quantité excède celle retenue pour le calcul du premier élément de blocage, elle doit être abaissée à 900 hectolitres.

3[e] élément :

$$\frac{900 \times 30}{100} = 270 \text{ hectolitres}$$

Total : 198 hectol. + 19 hectol. 80 + 270 hectol. = 487 hectol. 80, à ramener à 297 hectolitres, pour maintenir la quantité bloquée dans la limite des 33 p. 100 de la portion de récolte demeurant possible du blocage $\frac{900 \times 33}{100}$.

Pour tous détails d'application, il conviendra de se reporter âux instructions données par les circulaires numéros 573, 625 et 659 des 19 septembre 1933, 17 janvier et 13 août 1935.

L'attention du service est plus particulièrement appelée sur le quatrième paragraphe de l'article premier du décret de blocage. Après avoir rappelé la disposition suivante de l'article 7, § 6, de la loi du 4 juillet 1931 codifiée : « ...En cas de vente, de location ou de cession de parcelles entrées en production postérieurement à 1928, le blocage atteindra les acheteurs, bailleurs ou cessionnaires, quelle que soit l'importance de leur production... », le texte du décret précise que si cette dernière est inférieure à 200 hectolitres, le premier élément du blocage, relatif à la récolte globale, est appliqué au taux prévu pour les productions comprises entre 200 et 300 hectolitres, soit 15 p. 100. Le cas échéant, les deux autres éléments augmenteraient la quantité bloquée dans les conditions prévues ci-dessus.

II. — Blocage chez les importateurs

Les quantités de vins étrangers bloquées chez les importateurs sont fixées comme suit, pour les importations opérées du 1[er] octobre 1935 au 30 septembre 1936 :

15 p. 100 lorsque les importations sont comprises entre 200 et 300 hectolitres ;
18 p. 100 lorsque les importations sont comprises entre 301 et 400 hectolitres ;
22 p. 100 lorsque les importations sont comprises entre 401 et 1.000 hectol ;
26 p. 100 lorsque les importations sont comprises entre 1.001 et 3.000 hectol.;
30 p. 100 lorsque les importations sont comprises entre 3.001 et 5.000 hectol.;
34 p. 100 lorsque les importations sont comprises entre 5.001 et 10.000 hect. ;
38 p. 100 lorsque les importations sont comprises entre 20.001 et 50.000 hect. ;
42 p. 100 lorsque les importations sont comprises entre 20.001 et 50.000 hectolitres.
47 p. 100 lorsque les importations excèdent 50.000 hectolitres.

Comme il a été dit précédemment, un seul taux de blocage doit être appliqué, car le barème n'est pas établi par paliers successifs.

Les décomptes devront être opérés sans retard, dans les conditions fixées par la circulaire n° 573, § 54 à 59, après avoir, le cas échéant, atténué le volume des importations des quantités de moûts ou de vins étrangers utilisés à la fabrication de mistelles, de vins de liqueur ou d'apéritifs à base de vin. Ainsi, le blocage porterait sur 300 hectolitres seulement si, après avoir importé 1.200 hectolitres de mutés, un fabricant en avait employé 900 à la préparation de mistelles.

L'attention du service des points frontière et des ports de débarquement est tout spécialement appelée sur les dispositions du paragr. 60 de la circulaire n° 573 qui exigent l'apposition de la mention « importateur » sur les titres de mouvement délivrés en suite de douane.

Il n'est pas prévu de transfert de blocage pour les vins immobilisés chez les importateurs. En principe, les négociants intéressés doivent être en mesure de représenter, dans leurs chais, une quantité de vins étrangers correspondant au pourcentage bloqué de leurs importations réalisées depuis le 1[er] octobre dernier.

Cependant, afin d'éviter toute difficulté, l'Administration autorise les importateurs à faire bloquer, dans les magasins d'un confrère, la quantité de vin dont la conservation leur est imposées *en raison de leurs opérations antérieures du décret de blocage*. Il est bien précisé que cette disposition couvre seulement la période transitoire et ne peut être admise par les importations postérieures au décret. Les demandes de transfert seront présentées et instruites dans les condi-

tions prévues au § 47, alinéa 2, de la circulaire n° 573. Les transferts ne pourront, toutefois, être admis entre négociants métropolitains et algériens ou vice versa.

III. — Dispositions communes au blocage à la propriété et au blocage chez les importateurs

Avant la parution du décret de blocage, il n'avait pas été possible de tenir compte des divers envois ou utilisations de vins ou de moûts de vendanges à des destinations ou pour des emplois libérant du blocage. Dès que les décomptes auront été opérés, il conviendra d'atténuer les stocks bloqués de toutes les quantités de vins ou de moûts de raisin, exportées, envoyées en distillerie ou en vinaigrerie depuis le début de la campagne en cours.

IV. — Transferts de blocage

En vertu des instructions données par lettres autographiées numéros 2027 et 2028 des 15 et 30 octobre 1935, des comptes spéciaux, dits « de déblocage », ont été ouverts à des distillateurs, des marchands en gros de boissons ou des caves coopératives. Ces comptes ont été crédités des quantités de vins anormaux ou de qualité douteuse, ou provenant de cépages prohibés, distillées en vue de la production d'alcools à livrer au titre de la distillation obligatoire.

Tant que le blocage n'aura pas été édicté, des transferts ne pouvaient être autorisés par imputation sur le crédit de ces comptes spéciaux. Mais l'opération est désormais possible et elle sera poursuivie comme l'a prévu, dans son chapitre II, la lettre autographiée n° 2027.

Les comptes spéciaux « de déblocage » ont facilité la mise en train des opérations de distillation obligatoire, avant la parution du décret réglementaire. Ils devaient, en principe, être clos au moment où des transferts réguliers de blocage pouvaient être autorisés. Mais, on a fait valoir que cette forme simplifiée de transferts présentait des avantages certains, à la fois pour les récoltants et pour les industriels et l'Administration décide, en conséquence, d'en maintenir l'application pendant toute la durée de la campagne, en élargissant même le champ de la mesure à l'ensemble de la production au lieu de la limiter, comme jusqu'à présent, aux seuls vins anormaux ou provenant de cépages interdits.

Les comptes de ce genre, ouverts depuis le mois d'octobre dernier se trouvent donc prorogés jusqu'à la fin des travaux de distillation obligatoire afférents à la campagne 1935-1936. Ils pourront être chargés, désormais, de toutes les quantités de vins passées à l'alambic en vue de fournir des alcools de prestation et sans qu'il y ait lieu de rechercher si les vins sont ou non loyaux et marchands, s'ils proviennent ou non de cépages interdits ou s'ils ont été récoltés dans les régions délimitées de Cognac ou d'Armagnac, ou en dehors de ces régions. Deux conditions seulement sont imposées pour que ces comptes puissent être crédités : 1° les vins introduits en distillerie doivent être libres de tout blocage ; il suffira, pour le prouver, de faire imposer la mention suivante sur les titres de mouvement : « vins libres de blocage, destinés à la production d'alcool de prestation » ; 2° les alcools tirés de ces vins devront être livrés à l'Etat, au compte de la distillation obligatoire.

A intervalles rapprochés, le service recherchera si cette seconde condition se trouve bien remplie. Il lui suffira, pour cela, d'appliquer, aux quantités de vin figurant au crédit des comptes spéciaux, la moyenne de rendement obtenue dans les distilleries, depuis l'ouverture de la campagne. Si, par exemple, un compte de déblocage accusait 6.000 hectolitres de vin et si le degré moyen des vins mis en œuvre dans l'usine ressortissait à 8°2, l'industriel devrait justifier avoir livré, à l'Etat, 492 hectolitres d'alcool de prestation pour disposer de la totalité de son crédit. S'il avait fourni seulement 410 hectolitres d'alcool, le service limiterait à 5.000 hectolitres de vin $\frac{(410 \times 100)}{8,2}$ l'établissement de bulletins 6E signalant des transferts.

En dehors de cette procédure simplifiée, des transferts de blocage pourront

être autorisés entre récoltants ou chez des négociants exportateurs, comme il a été prévu par la circulaire n° 573.

En principe, les vins de remplacement devront être loyaux et marchands, cette qualité étant attestée par la production de certificats d'analyse. Toutefois, quand les vins de substitution seront réservés à la production d'alcools de prestation, les récoltants qui accepteront les transferts pourront être dispensés de fournir des certificats d'analyse. Mais, les intéressés devront rapporter la preuve que les vins ont bien reçu la destination prévue et, c'est à cette condition seulement que des transferts pourront être autorisés sur des vins récoltés dans les régions délimitées de Cognac ou d'Armagnac.

Comme par le passé, aucun transfert semblable ne pourra être admis sur des vins bénéficiant d'une appellation d'origine au sens de l'article 7 de la loi du 4 juillet 1931 codifiée, modifié par l'article 5 du décret-loi du 30 juillet dernier.

V. — Echelonnement des sorties de la propriété

Un décret du 20 décembre 1935 (annexe n° 2) précise que les dispositions du récent décret de blocage demeurent sans influence sur les décomptes d'échelonnement établis en exécution du décret du 14 septembre dernier (voir lettre autographiée n° 2013). Le service n'aura donc pas à reviser ces décomptes avant d'avoir reçu des instructions particulières.

Toutefois, il est à remarquer que les récoltes comprises entre 200 et 300 hectolitres sont soumises au blocage, alors qu'elles n'étaient pas atteintes par la limitation provisoire des sorties prévues à l'article 7, § premier, de la loi du 4 juillet 1931 codifiée. A leur égard, le calcul initial des 4/10 a porté sur la totalité de la production. Il devra être adapté à la situation nouvelle, en faisant état de la quantité de vin bloqué. Sur quelques points, la rectification pourra faire apparaître des dépassements de sorties ; cette situation sera régularisée par la suite.

Une nouvelle tranche de récolte ne pourra être libérée tant que sur l'une des places visées à l'article 54 de la loi du 16 avril 1930 (Nîmes, Montpellier, Béziers, Narbonne et Perpignan), le cours des vins de consommation courant du type 9°, n'aura pas atteint 8 francs le degré-hectolitre pendant deux marchés consécutifs. Mais, la mesure ne s'oppose pas à la rectification des calculs d'échelonnement après des transferts de blocage.

Ainsi que l'a précisée la lettre autographiée n° 2013, l'échelonnement tend à fractionner les quantités de vin laissées disponibles par l'application de l'article 7 de la loi du 4 juillet 1931 codifiée.

Or, un transfert de blocage a pour résultat de modifier, à la fois, au regard des mesures d'échelonnement, la situation du viticulteur qui se dégage de son obligation et celle du viticulteur remplaçant. Le premier voit augmenter l'importance de la tranche disponible, le second subit, du fait de l'opération, une restriction de ses possibilités de vente sur le marché de bouche. On ne saurait admettre que, dans l'ensemble, le jeu des transferts ait pour effet d'accroître la quantité de vin disponible pour la consommation. Et il en serait infailliblement ainsi si des précautions particulières n'étaient prises, le viticulteur substitué pouvant avoir épuisé en grande partie et même en totalité ses possibilités d'expédition. C'est pourquoi il conviendra de limiter l'accroissement du stock libre pour la livraison immédiate, chez le bénéficiaire du transfert, aux quantités supplémentairement immobilisées chez le remplaçant par application de l'article 8. On fera figurer sur les bulletins 6E constatant l'accord intervenu toutes les mentions utiles à cet égard.

Exemple. — *Pour la campagne* 1935-1936, *un cultivateur dispose de* 3.000 *hectolitres de vin, comprenant* 2.700 *hectolitres de vin nouveau et* 300 *hectolitres de vin demeurant en stocks des années précédentes et libre de tout blocage.*

En vertu du décret du 14 septembre dernier, son décompte d'échelonnement a été établi comme suit :

Quantité de vin existant en cave : 3.000 hectolitres, sur laquelle le tiers de la nouvelle récolte, soit 900 hectolitres demeurerait provisoirement immobilisé. La partie de production disponible s'élevait à 2.100 hectolitres, dont les 4/10 représentaient 840 hectolitres.

Après la parution du récent décret de blocage, ce récoltant a opéré un trans-

fert portant sur 500 hectolitres de vin. La partie disponible de sa production se trouve portée de 2.100 à 2.600 hectolitres, dont les 4/10 forment 1.040 hectolitres, soit une augmention des disponibilités immédiates de 1.040—840 =200 hectolitres.

C'est de cette quantité de 200 hectolitres que seront, en principe, augmentées les possibilités d'expédition immédiate du viticulteur considéré. Mais il convient d'examiner auparavant la situation du viticulteur qui a accepté le transfert. Théoriquement, son stock bloqué se trouvant accru de la quantité transférée, ses disponibilités au regard de l'échelonnement se trouvent réduites des 4/10 de ladite quantité.

Plusieurs éventualités peuvent se présenter au moment du transfert. Les quantités libres, au titre des 4/10 chez le remplaçant peuvent être :

1° Egales ou supérieures aux 4/10 de la quantité transférée soit 200 hectolitres dans l'exemple choisi. Dans ce cas, le viticulteur remplacé peut livrer à la vente la quantité supplémentaire que fait ressortir son compte d'échelonnement rectifié.

2° Inférieures aux 4/10 du transfert. Dans cette hypothèse le compte d'échelonnement du remplacé ne sera crédité que de la quantité libre avant transfert chez le remplaçant. En supposant que ce dernier ait un crédit d'échelonnement, au titre des 4/10, de 500 hectolitres, réduit à 150 hectolitres par l'envoi de 350 hectolitres à la consommation, il ne pourra plus désormais effectuer de ventes à la consommation et le crédit d'échelonnement du remplacé sera augmenté de 150 hectolitres seulement.

3° Nulles, le remplaçant ayant complètement épuisé ses possibilités de vente. Le compte d'échelonnement du remplacé ne subira aucune modification.

Les mêmes principes seront appliqués lorsque le transfert sera réalisé par imputation sur un crédit spécial de déblocage ouvert dans les conditions rappelées au chapitre IV.

Mais, dans ce cas, il appartiendra au distillateur, marchand en gros ou gérant de coopérative de retirer, auprès du service local du lieu d'expédition, des certificats attestant que les vins inscrits au compte de déblocage ont bien été prélevés, en totalité ou en partie, sur la tranche libre d'échelonnement des viticulteurs auxquels ils ont été achetés. Comme les envois en distillerie s'effectuent en principe par prélèvement sur les stocks immobilisés, soit par blocage, soit par échelonnement (6/10), cette condition ne sera généralement remplie qu'en ce qui concerne les petits viticulteurs. Il sera cependant possible de délivrer des certificats lorsque les expéditeurs accepteront de voir les quantités dirigées sur la distillerie venir en atténuation de leurs disponibilités au titre de la tranche de 4/10.

Les certificats seront remis par le distillateur au service qui exerce à l'usine et tient le compte de déblocage. Ils seront suivis à un compte spécial chargé des quantités figurant sur les certificats et déchargé des quantités utilisées à l'occasion de chaque transfert. Ces dernières seront expressément mentionnées sur les 6E correspondants, sous la forme : « Quantité dont le compte d'échelonnement du bénéficiaire peut être crédité : X... hectolitres. »

Cette procédure de délivrance des certificats ne sera utilisée que pour la régularité du passé c'est-à-dire pour fixer les répercussions sur les tranches d'échelonnement des transferts opérés sur les vins déjà inscrits au crédit des comptes spéciaux de déblocage. A l'avenir et dès réception de la présente instruction, les acquits-à-caution accompagnant les envois de vins en distillerie préciseront, le cas échéant, les quantités qui ont été imputées sur les tranches libres d'échelonnement. Cette mention spéciale sera ainsi conçue : « Vins prélevés, à concurrence de X... hectolitres sur les disponibilités du compte d'échelonnement tenu en exécution de l'article 8 du décret-loi du 30 juillet 1935. »

(A suivre.)

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 85 fr. et au-dessus ; 10°, 90 fr. et au-dessus: Vin blanc ordinaire, 130 fr. Vin blanc supérieur, 145 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°, 165 fr. et au-dessus ; 10°, 185 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 9°, 230 fr. et au-dessus, 9° 1/2 à 10°, 250 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 560 fr. ; vin blanc dit de comptoir, 600 fr. Picolo, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1000 fr. ; la pièce rendue dans Paris, droits compris, au litre, 1 fr. 60 à 3 fr.

Bordeaux. — Vins rouges 1933, 1ers crus Médoc, de 9.500 à 11.000 fr. ; 2es crus, de 4.500 à 5.500 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 3.800 à 4.500 fr. ; 2es crus, de 2.700 à 3.100 fr. ; Paysans, 1.200 à 1.500 fr — Vins rouges 1934, 1ers crus Médoc, de 8.000 à 10.000 francs ; 1ers crus Graves, 3.000 à 4.100 fr. ; 2es crus, 2.400 à 2.500 fr. le tonneau de 900 litres ; Paysans, 800 à 1.000 fr. — Vins blancs 1933, 1ers Graves supérieurs, de 2.600 à 3.500 fr. ; Graves, 2.300 à 2.900 fr. en barriques en chêne.

Beaujolais. — Mâcon 1res côtes, de 200 à 300 fr. ; Mâconnais, 150 à 200 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 200 à 250 fr. Blancs Mâcon, 1res côtes, 300 à 400 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 120 à 140 fr. Vins blancs de Blois, 110 à 130 fr.

Vins de Touraine : Vouvray, 300 à 500 fr. ; Vouvray supérieurs, 600 à 1200 fr. Blancs, 5 fr. 50 à 6 fr. ; Rouges, 6 fr. ; Rosés, 6 à 7 fr.

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr. ; Rosés supérieurs, 600 à 900 francs. Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr. ; Blancs têtes, 1.000 à 1.200 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1934, 250 à 300 fr. ; Muscadet 1935, de 300 à 350 fr. ; Gros plants 1935, 120 à 150 fr. la barrique de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Charentes. — Vins pour la distillation de 3 fr. à 5 fr. à la propriété.

Algérie. — Rouges, de 7 fr. » à 7 fr. 50 le degré. Blancs de rouges, 6 fr. 50 à 7 fr. ».

Midi. — *Nîmes (27 janvier 1936).* — *Cote officielle :* Vins rouges : Aramon, 6 fr. » à 6 fr. 50 ; Montagne, 6 fr. 50 à 6 fr. 75 ; Costières, 6 fr. 75 à 7 fr. » ; Clairettes, 6 fr. 50.

Montpellier (28 janvier). — Vins rouges, 6 fr. » à 7 fr. ». Rosé, 6 fr. à 6 fr. 75 ; Blanc de blanc, 6 fr. » à 7 fr. 50.

Béziers (24 janvier). — Rouges 6 fr. 25 à 7 fr. » ; Rosés, 6 fr. à 6 fr. 50 ; Blancs, 6 fr. 50.

Minervois (26 janvier). — Marché d'Olonzac, 6 fr. 50 à 7 fr.

Perpignan (25 janvier). — Vins rouges 9° à 12°, 6 fr. » à 7 fr. ». Chambre d'agriculture.

Carcassonne (25 janvier). — Vins rouges de 6 fr. » à 7 fr. ».

Narbonne (23 janvier). — Vins rouges de 5 fr. » à 6 fr. ».

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 88 fr. le quintal, orges, 52 fr à 53 fr. » ; escourgeons, 47 fr. à 49 fr. ; maïs, 36 fr. à 45 fr. ; seigle, 59 fr. » à 65 fr. »; sarrasin, 70 fr. à 73 fr. ; avoines, 62 fr. » à 65 fr. — Sons, à 48 fr. 50. — Recoupettes, de 42 à 46 fr.

Pommes de terre. — Hollande, de 60 à 85 fr., saucisse rouge, de 62 à 70 fr. ; Esterling, de 45 à 55 fr. ; nouvelles d'Algérie, 120 à 190 fr. ; du Midi, 180 à 230 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 100 fr. à 130 fr. ; paille d'avoine, de 95 fr. à 135 fr. ; paille de seigle, 110 fr. à 145 fr. ; luzerne, 105 fr. à 180 fr. ; foin, 135 fr. à 190 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 450 à 675 fr. ; féveroles, de 64 à 66 fr. ; sainfoin, 150 à 155 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 80 fr. » ; Coprah, 60 à 80 fr. ; Arachides extra blancs, à 46 fr.

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, 168 fr. 50 à 169 fr. 50.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — BŒUF, 4 fr. » à 12 fr. ». — VEAU, 6 fr. » à 13 fr. ». — MOUTON, 6 fr. » à 30 fr. ». — DEMI-PORC, 5 fr. » à 7 fr. 50. — LONGE, de 6 fr. 50 à 9 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 10 fr. » le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 30 ; sulfate de potasse 46 %, 91 fr. 50 ; chlorure de potassium 49 %, 67 fr. 20 ; *Engrais azotés* : Tourteaux d'arachides déshuilés 8 % d'azote, 42 fr. ; Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 90 fr. 50 à 94 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 72 fr. 50 à 75 fr. 50 les 100 kgs ; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 93 fr. 50 à 95 fr. » ; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs ; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — Phosphates : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 100 à 103 fr. — Sang desséché moulu (10 à 12 % azote organique), l'unité, 7 fr. 75 ; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. 75 l'unité. — Dolomagnésie, 23 fr. les 100 kilos.

Soufres : Sublimé, 88 fr. 50 ; trituré, 69 fr 50. — **Sulfate de cuivre macclesfield gros cristaux**, janvier, 127 fr. les 100 kgs ; neige, 132 fr. ». — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 26 fr. — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 70 % = 76 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 45 fr. — **Carbonate de soude Solvay**, 44 fr. » (par 10 tonnes, pris à l'usine 7 fr. par sac en plus) ; au détail 95 à 105 fr. les 100 kilos. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. — **Arséniate de plomb**, 420 fr. en bidons de 30 kgs, 440 fr. en bidons de 10 kgs, 400 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en poudre). Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 4 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 4 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos. Mandarines, 400 à 550 fr. — Oranges, 250 à 300 fr. — Poires de choix, 450 à 950 fr. ; communes, 120 à 300 fr. — Pommes choix, 400 à 800 fr. — Pommes communes. 120 à 300 fr. — Bananes, 325 à 375 fr. — Raisins, chasselas de Moissac, 600 à 900 fr. — Noix, 350 à 480 fr. — Noisettes, 450 à 550 fr. — Dattes, 250 à 750 fr. — Châtaignes, 80 à 120 fr. — Artichauts du Midi, 125 à 300 fr. — Choux de Bruxelles, 80 à 200 fr. — Choux-fleurs, 200 à 500 fr. — Oseille, 250 à 400 fr. — Epinards, 160 à 280 fr. — Tomates, 200 à 320 fr. — Oignons, 60 à 80 fr. — Endives, 100 à 120 fr. — Poireaux, 100 à 300 fr. les 100 bottes. — Laitues de Paris, 15 à 50 fr. le 100. — Radis, 15 à 50 fr. les 100 bottes. — Haricots verts, 500 à 1.200 fr. — Salsifis, 100 à 200 fr. — Crosnes, 300 à 400 fr. — Truffes, 50 à 60 fr. le kilo.

Le Gérant : H. BURON.

PARIS. — SOC. GÉN. D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.